





delimano® | CERAMICA PRIMA

PARTENERUL DUMNEAVOASTRĂ

PENTRU INOVAȚII ÎN BUCĂTĂRIE







30 REȚETE PESTE 40 SFATURI













Sumar

Editorul este recunoscător doamnei Ana Ugarkoviç pentru rețetele și contribuția avută la realizarea acestei cărți de bucate.



delimano® | CERAMICA PRIMA

Ne face plăcere să-ți prezentăm Delimano Ceramica Prima. Caracteristica distinctivă a gamei Delimano este învelişul Ceramica®. Ceramica® este o procedură brevetată, prin care un strat fin de ceramică este pulverizat pe suprafața vaselor, topindu-se chiar înainte de a intra în contact cu acestea. Combinația între acest înveliş şi stratul exterior de aluminiu conferă vaselor Delimano proprietăți excepționale de conductibilitate termică, precum şi o mare rezistență în timp.

Cu Delimano puteți economisi timp şi energie, gătind mai sănătos şi cu plăcere:

- Sunt 100% neaderente, de aceea poți găti cu foarte puțină grăsime, sau chiar deloc. Astfel, mănânci mai sănătos şi cu mai puține calorii.
- Lipirea alimentelor este aproape imposibilă, de aceea se curăță foarte uşor, sub jetul de apă.
- Foarte rezistente la zgârieturi, abraziune şi temperaturi foarte ridicate (până la 450° C).
- Au mâner ergonomic, plăcut la atingere, prevăzut cu senzor termic.

Te invităm să descoperi Delimano Ceramica®, cea mai nouă şi inovatoare tehnologie pentru un gătit sănătos.

Vasele Delimano® Ceramica pot fi folosite pe: I aragaz cu gaz I plită electrică I plită vitro-ceramică.

Cumpărând oricare dintre produsele Delimano beneficiezi de:



CADOU Carte de bucate Delimano, cu rețete delicioase.

5% reducere La achiziționarea următoarelor produse Delimano Ceramica® (vase pentru gătit şi capace). Oferta este valabilă până pe 1 iulie, în limita stocului disponibil.

Discountul se acordă şi pentru seturile de vase Delimano întreabă operatorii de vânzări), dar nu se cumulează cu alte oferte de preț.

delimano®

preț: 99 lei

DELIMANO CERAMICA PRIMA **CASSEROLE**

PREȚ: 99 lei

REDĂ AROMA MÂNCĂRII!

O cratiță cu o capacitate revoluționară de a păstra proprietățile naturale ale alimentelor. Învelișul Ceramica® păstrează intacte vitaminele și mineralele alimentelor, în timp ce, în orice alt tip de vas, substanțele nutritive s-ar dizolva în apă în timpul gătitului. Aceasta se datorează proprietății unice de distribuție a căldurii a învelișului Ceramica®: acționează rapid și foarte eficient, așadar nu modifică structura naturală a alimentelor preparate. Este prevăzută cu senzor termic.

Ø 20 cm

Foarte eficientă pentru copt și gătit înăbușit.

DELIMANO CERAMICA PRIMA **SKILLET**

PREȚ: 109 lei

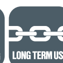
VAS MULTIFUNCȚIONAL IDEAL!

Creată pentru a evita fierberea excesivă, vasul garantează păstrarea fiecărui element al gustului. Puteți sota mâncarea, înăbuși și chiar fierbe, toate acestea cu ajutorul acestui vas – mâncarea nu își va pierde caracteristicile apetisante, ba chiar va deveni mai gustoasă. Aromele derivate din toate cele trei procedee de gătit vor rămâne bine definite datorită învelișului Ceramica®. Este prevăzută cu senzor termic.

Ø 24 cm

Foarte eficientă pentru sotat, fiert, copt.
















DELIMANO CERAMICA PRIMA
SAUCE PAN

PENTRU SOSURI DELICIOASE!



Oala reinventează secretul sosurilor pline de savoare! Datorită învelișului Ceramica®, la prepararea sosurilor nu mai trebuie amestecat continuu, deoarece acestea nu se lipesc de vas. Chiar mai mult, consistența mâncării devine mai concentrată și aromele mai pronunțate. Este prevăzută cu senzor termic.

Ideală pentru fiert, înăbuşit şi sotat.

DELIMANO CERAMICA PRIMA
FRY PAN

REDUCE TIMPUL ALOCAT PRĂJITULUI!



Tigaia este perfectă din punctul de vedere al eficienței timpului alocat gătitului. Combinația între învelișul Ceramica® și stratul subțire de aluminiu din exteriorul vasului difuzează căldură în mod egal și constant pe toată suprafața tigăii, lucru foarte important pentru fript sau prăjit. În plus, mânerul tigăii este prevăzut cu senzor termic care indica când aceasta este suficient de fierbinte pentru a fi folosită, înroșindu-se în partea cea mai apropiată de vas.

Foarte eficientă pentru fript, prăjit şi sotat.

delimano®

DELIMANO CERAMICA PRIMA **WOK**

PREȚ: 119 lei



MULTIFUNCȚIONALĂ!

Tigaia WOK este ideală pentru un număr variat de procedee de gătit. Gătitul devine o plăcere datorită învelișului Ceramica®, ce îmbogățește savoarea mâncării, întrucât acest înveliș scurtează timpul alocat gătitului, reduce necesitatea de utilizare în exces a grăsimii și menține proprietățile naturale ale alimentelor. Mânerul tigăii WOK este prevăzut cu senzor care detectează temperatura potrivită pentru gătit a vasului.

Ø 28 cm

Foarte eficientă pentru sotat, prăjit, și fript.

DELIMANO CERAMICA PRIMA **TIGAIE PENTRU CLĂTITE**

NEADERENTĂ!

PREȚ: 69 lei

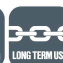


Aceasta tigaie specială are capacitatea extraordinară de a nu lăsa clătitele să se lipească absolut deloc, chiar și fără ulei. Stratul Ceramica® este suficient pentru ca ingredientele să alunece ușor pe suprafața tigăii, făcând-o ideală pentru coptul clătitelor. La calitățile acestei tigăi se adaugă și mânerul ergonomic cu senzor termic.

Ø 25 cm

Foarte eficientă pentru copt și fript.















PREȚ:
de la
39 lei

DELIMANO **CAPAC DE STICLĂ**

LINGURA VA FI TOT TIMPUL LA ÎNDEMÂNĂ!



Sticla Pyrex, mânerul din bachelită și o garnitură excelentă fac ca acest capac să completeze perfect calitățile revoluționare ale învelișului Ceramica®, întrucât păstrează ce e mai bun din mâncarea păstrată în vasele Delimano. Mânerul capacului este prevăzut cu un suport special pentru lingură.

Ø 20 cm, Ø 24 cm, Ø 28 cm

DELIMANO CERAMICA **TIGAIE DRY COOKER**

cu capac

FORMĂ INOVATOARE!



Partea centrală a tigăii este înălțată și prevăzută cu orificii. Aerul fierbinte patrunde prin această sită, circulând în interiorul tigăii și permițând mâncării să se pătrundă uniform. În combinație cu învelișul Ceramica® tigaia permite gătitul cu foarte puțină grăsime sau ulei, de aceea acest sistem de gătit se numește "uscat" (dry cooking). Descoperă această metodă cu adevărat revoluționară de a găti sănătos!

PREȚ:
~~199 lei~~
149 lei

Ø 26 cm

Ideala pentru copt, fript, prăjit, sotat.

delimano®

DELIMANO CERAMICA PRIMA
GRILL PAN

PREȚ:
129 lei

NIMIC NU SE LIPEȘTE!

Stratul Ceramica® al acestui grătar transformă alimentele fripte in experiente culinare cu totul noi! Totul devine crocant și delicious în cateva minute, fără să se ardă, iar gustul, vitaminele și mineralele se păstrează intacte!



28x28 cm

DELIMANO CERAMICA PRIMA
TAVA ROASTER

CEA MAI BUNĂ SOLUȚIE PENTRU MÂNCARE CROCANTĂ ȘI SUCULENTĂ ÎN ACELAȘI TIMP!

Cu aceasta tava obțineți echilibrul perfect între temperatura ideală și timpul redus pentru copt. Orice ați găti, cu siguranță va fi delicios! Aromele bogate sunt păstrate în interior, iar deasupra veți obține o crustă crocantă și savuroasă.



PREȚ:
99 lei

35x25 cm

Gătitul dietetic









Consumarea alimentelor sănătoase nu înseamnă o dietă bazată pe salate. Este ușor să gătești sănătos, căci în multe cazuri rețetele se pot schimba, astfel încât să ofere o alternativă mai sănătoasă.

Reducerea la minim a „grăsimilor ascunse" alegând carne slabă și produse lactate cu conținut scăzut de grăsime este o idee bună. Alimentele procesate pot, de asemenea, conține multe grăsimi ascunse. Cele mai bune grăsimi dietetice provin din grăsimile naturale nerafinate găsite în nuci, semințe, pește, soia, măsline și avocado, deoarece aceste grăsimi sunt însoțite de alte substanțe nutritive.

Gătiți în vase din material antiaderent, pentru a folosi mai puțină grăsime sau chiar deloc. Când rumeniți alimentele, folosiți o cantitate mică de supă de pui sau vin în loc de unt sau ulei.

Pentru a găti supă dietetică, răciți carnea sau supa de pui. Grăsimea se va ridica la suprafață și o puteți îndepărta înainte de a consuma supa.

Coaja multor legume și fructe, inclusiv cartofii și merele, conține multe din substanțele nutritive. Așadar, atunci când este posibil, nu curățați fructele și legumele de coajă, folosiți-le întregi.

Vitamina C se distruge repede prin gătit, prin urmare preparați legumele ce conțin vitamina C folosind cât mai puțină apă, într-un timp cât mai redus.

Cum să economiseşti energie în bucătărie?

Obiceiurile, nu tehnologia, vă oferă cel mai mare potențial de economisire a energiei în bucătărie. Testele au arătat că unele persoane folosesc cu 50% mai multă energie decât altele pentru a găti aceeaşi mâncare.











Pe aragazurile cu gaz este important să observați culoarea flăcării. Dacă atunci când arde e mai mult galbenă decât albastră, înseamnă că gazul nu arde eficient.

Simplul fapt de a pune capacul pe o oală cu apă o va ajuta să fiarbă în jumătate din timpul de care ar fi avut nevoie dacă rămânea descoperită.

Când se poate, dezghețați alimentele în frigider, peste noapte. Astfel, păstrați frigul din frigider și reduceți timpul necesar pentru prepararea respectivelor alimente.

Pe aragaz mărimea contează. Scoateți ceaunele și oalele mari numai când preparați cantități mari de mâncare. Minimizați cantitatea de căldură necesară, folosind cel mai mic vas posibil. Dacă gătiți cu gaz, nu dați focul tare decât dacă folosiți o oală mare. Chiar înainte ca mâncarea să fie gata, opriți aragazul și lăsați căldura din oală sau tigaie să finalizeze procesul de gătit.

Și oalele și tigăile folosite fac diferența în ceea ce privește timpul necesar pentru gătit. Pentru a maximiza transmiterea căldurii pe plitele electrice, alegeți tigăi cu fundul plat, care fac complet contact cu plita.

Cu cât folosiți mai puțin lichid și grăsime, cu atât veți găti mai repede.

Stratul ceramic dă aceleași rezultate, cu mai puțină energie: când tigaia este suficient de fierbinte, se recomandă să dați focul la MEDIU și mâncarea se va face și mai bine decât la foc maxim (când se poate arde, de fapt).

Curățarea bucătăriei



Sarea este un agent de curățare bun și ușor abraziv. Restaurantele își curăță ibricele de cafea amestecând lămâi cu sare și frecând interiorul cu acest amestec. Sarea se poate folosi ca agent abraziv și când ați vărsat ceva în cuptor. Presărați sare când mâncarea vărsată este caldă și ștergeți când s-a răcit. Dacă la sare adăugați oțet, puteți curăța și cuprul. Sarea elimină și mirosul de usturoi sau de pește de pe mâini și este bună și ca să scăpați de melcii veniți de afară. Presărați puțină sare peste ei și o să vedeți cum se usucă. Lămâile sunt și ele un excelent agent de curățare. Ele au un miros proaspăt foarte plăcut și, combinate cu sare, curăță mai mult decât ibricul de cafea: dau luciu chiuvetei, vă scapă de mirosurile de pe mâini și, când ați terminat, le puteți pune în compostor și o să-l curețe și pe acesta.

Oțetul. Folosiți pulverizatoare cu oțet pentru blatul din bucătărie. Este un excelent agent de curățare; veți economisi o grămadă de bani. Proporția e de 25% oțet și restul apă. Dacă vă deranjează mirosul, adăugați ulei de mentă sau lavandă. Simplu. În paranteză fie spus, oțetul este excelent pentru curățarea covoarelor în locul detergenților costisitori și chimici pe care îi puneți în aspiratoare. Când se usucă, mirosul se evaporă.

Apa minerală se poate turna peste hainele și fețele de masă pătate și dă strălucire chiuvetei de inox din bucătărie.

Bicarbonatul este un alt agent de curățare foarte versatil. Amestecați în părți egale bicarbonat și oțet și folosiți soluția la desfundatul țevilor. Puteți curăța cu ea și blaturile din bucătărie. După cum mulți știu deja, bicarbonatul este și un excelent dezodorizant. Îl puteți pune în frigider sau presăra pe covor și apoi aspira, pentru a elimina mirosurile. Bicarbonatul se poate folosi și la spălatul pe dinți, dacă ați rămas fără pastă de dinți.

Ketchupul este minunat pentru curățarea oalelor de cupru. Frecați oala cu ketchup și apoi spălați-o normal.

Făina amestecată cu oțet până se obține o pastă este excelentă pentru lustruirea alamei.

delimano® | CERAMICA PRIMA

nou

PFOA FREE

PREȚ: 199 lei













SET TRIO

Pentru a prăji și frige în mod revoluționar

3 PIESE DE CEA MAI BUNĂ CALITATE ca să gătiți sănătos și ecologic

- **Tigaie 28 cm**
- **Tigaie 24 cm**
- **Capac de sticlă Pyrex 24 cm**

INOVAȚIE PENTRU GĂTITULUI UŞOR

Prepararea meselor sănătoase devine pură plăcere! Cu setul de tigăi Trio, mâncarea consistentă devine mâncare ușoară. Pentru toate rețetele, care în mod tradițional se găteau în cantități mari de grăsime, acest set pune la dispoziție condiții inovatoare pentru a folosi puțină grăsime sau deloc. Setul este conceput pentru crearea rețetelor cu un gust mai savuros ca niciodată. Nu este nevoie să căutați rețete complicate și să învățați tehnici noi de gătit. Învelișul Ceramica®, anti-aderent și ușor de curățat, al vaselor de bucătărie Delimano® Ceramica Prima vă deschide calea spre a deveni cei mai buni bucătari ai secolului XXI!
Se pot comanda mai multe capace.

delimano® CERAMICA PRIMA

nou

PFOA FREE

PREȚ: 299 lei

FOR HEALTHY & QUICK COOKING | LONG TERM USE | EASY TO CLEAN | ECO-FRIENDLY | MADE IN ITALY | 5 YEARS WARRANTY

SET STARTER

Vă prezentăm metode revoluționare de fiert și prăjit

---

4 PIESE DE CEA MAI BUNĂ CALITATE
ca să gătiți sănătos și ecologic

- Cratiță 24 cm
- Oală 20 cm
- Tigaie 20 cm
- Capac de sticlă Pyrex 20 cm

O SOLUȚIE INOVATOARE PENTRU GOSPODĂRII MICI

Un set perfect de oale ca să vă pregătiți pentru bucătăria celui de-al treilea mileniu! Starter este alegerea perfectă pentru bucătarii începători și familiile mici. Caracteristicile tehnice excelente ale vaselor Delimano® Ceramica Prima reunesc două straturi de cea mai înaltă calitate:
Stratul exterior cu bază de aluminiu forjat și înveliș din email de porțelan pe exterior și interior și stratul ecologic și rezistent Ceramica®. Cele două funcționează ca un termoconductor perfect și sunt anti-aderente, deci nu trebuie să faceți eforturi speciale pentru a le putea folosi.
Cu Starter, mesele sănătoase și sărace în grăsimi pot deveni un obicei zilnic!
Se pot comanda mai multe capace.



SET STARTER+

Vă prezentăm metode revoluționare de fiert, prăjit și preparat la grătar

---

4 PIESE DE CEA MAI BUNĂ CALITATE
ca să gătiți sănătos şi ecologic

- Tigaie cu gril 28 cm
- Oală 20 cm
- Cratiță 24 cm
- Tigaie 20 cm

TIGĂI INOVATOARE PENTRU A GĂTI UŞOR

Starter+ este cea mai economică gamă de oale pentru bucătăria familiei. Fierbeți în apă sau înăbușit, prăjiți sau pregătiți ceva la grătar – doar 4 piese din seria Delimano® Ceramica Prima sunt suficiente pentru toate. Grație interiorului cu strat Ceramica®, ingredientele își păstrează bogăția de minerale și vitamine și nu se lipesc de fundul vasului. Starter+ optimizează consumul de energie, necesită întreținere minimă și asigură un mediu fără substanțe chimice. Acum puteți într-adevăr să vă eficientizați costurile gospodăriei, pregătind totodată mese sănătoase și pline de energie pentru dumneavoastră și pentru cei dragi!
Se pot comanda mai multe capace.

delimano® CERAMICA PRIMA

PREȚ: 799 lei

nou

cadou

PFOA FREE

FOR HEALTHY & QUICK COOKING | LONG TERM USE | EASY TO CLEAN | ECO-FRIENDLY | MADE IN ITALY | 5 YEARS WARRANTY

SET MEGA+

Pentru marii maeștri ai noii revoluții culinare

10 PIESE DE CEA MAI BUNĂ CALITATE ca să gătiți sănătos și ecologic

- **Oală 20 cm • Cratiță 24 cm 28 cm • Tigaie 20 cm • Wok**
- **Cratiță pentru sos 16 cm • Capac din sticlă Pyrex 24 cm • Tigaie cu grătar 28 x 28 cm**
- **Tavă 35 x 25 cm • Capac din sticlă Pyrex 28 cm • Tigaie de clătite 25 cm** cadou

USTENSILE INOVATOARE PENTRU MENIURI ELABORATE

Nu există provocare în ale gătitului pe care acest set de oale să nu o doboare! Setul Mega+ ajută la prepararea oricăror mâncăruri, fără greșeală și fără prea mari eforturi. Oalele Delimano® Ceramica Prima fac din orice bucătar un adevărat maestru culinar, aducând în bucătărie cele mai inovatoare tehnologii din domeniu. Stratul Ceramica® este un concept revoluționar care optimizează transformarea energiei, combinând puterea aluminiului cu finețea ceramicii și asigurând o temperatură uniformă în tot vasul și un interior extrem de fin. Toate acestea sunt ideale pentru a pregăti mâncăruri rapide, sănătoase și care nu se lipesc. Cu Mega+, pasiunea în prepararea meselor nu mai este doar privilegiul bucătarilor de top! Se pot comanda mai multe capace.

Cum să economisiți apă în bucătărie






Clătiți vasele într-o chiuvetă pe jumătate umplută cu apă, nu la robinet. Dacă lăsați robinetul să curgă când clătiți vasele, se pierde foarte multă apă. Este mult mai bine să puneți dopul și să clătiți vasele cufundându-le în chiuveta de jumătate plină cu apă și scoțându-le imediat.

Evident, dacă faceți efortul acesta, trebuie să vă întrebați de ce le clătiți. Fie umpleți chiuveta și spălați-le bine, fie luați-vă un detergent pentru mașina de spălat vase care să rezolve problema clătirii vaselor.

Schimbați-vă obiceiurile. În loc să fierbeți legumele în apă, fierbeți-le în aburi. Nu numai că folosiți mult mai puțină apă, dar și păstrați mai multe substanțe nutritive în alimente și aceasta nu poate decât să vă facă bine; papilele gustative cu siguranță o să ne dea dreptate.

Când fierbeți, folosiți cât mai puțină apă cu putință. Închideți bine robinetul. Nu lăsați robinetul să picure. Dacă totuși picură, schimbați garnitura sau chemați un instalator.
Evitați să lăsați apa să curgă.

Gândiți-vă întotdeauna la cât timp petreceți spălând legume și fructe. Dacă aveți mulți cartofi de curățat, umpleți chiuveta de jumătate, în loc să lăsați apa să curgă. E în regulă dacă spălați la robinet un măr, dar pentru mai multe fructe, e mai bine să umpleți chiuveta cu apă.

Nu folosiți mașina de spălat vase decât când e plină. O mașină de vase pe jumătate plină înseamnă risipă de apă, fiindcă folosește tot aceeași cantitate de apă, oricâte vase aveți în ea.

În frigider



Curățați condensul din spatele frigiderului o dată la câteva luni. Condensul acumulat pe bobine face frigiderul să consume mai mult, făcând risipă de energie și încălzind bucătăria mai tare decât trebuie.

Închideți repede ușa frigiderului. În loc să stați în fața frigiderului gândindu-vă ce vreți să scoateți, hotărâți-vă înainte ce vă trebuie și încercați să scoateți mai multe lucruri deodată.

Nu puneți niciodată mâncare caldă în frigider. Când puneți în frigider mâncare care nu s-a răcit complet, îl faceți să lucreze mai mult ca să păstreze temperatura adecvată, ceea ce duce la creșterea consumului de energie.
În plus, dacă puneți mâncare caldă în frigider, temperatura poate crește la niveluri periculoase, ducând la alterarea alimentelor și, deci, la risipă.

Pentru a folosi energia cât mai eficient, țineți frigiderul și congelatorul pline. Dacă nu aveți suficientă mâncare ca să le umpleți, țineți sticle de apă în uși, care să acționeze ca izolant.
Dacă descoperiți că nu umpleți niciodată spațiul, gândiți-vă să vă luați un frigider mai mic, fiindcă ați economisi și mai multă energie.

delimano®

4 porții | APERITIV

Blintze cu somon afumat

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Prima Fry Pan (Ø 24 cm)



Ingrediente:

- 70 gr făină
- 40 gr făină de hrișcă
- 1 linguriță zahăr
- ¼ linguriță praf de copt
- ¼ linguriță sare
- 2 ouă, separați gălbenușul de albuș
- 125 ml lapte
- 50 gr unt, topit
- 125 ml smântână fermentată
- un vârf de sare
- piper proaspăt măcinat
- 1 legătură arpagic sau mărar proaspăt, tocat
- 220 gr somon afumat

Amestecați făina, sarea, praful de copt și zahărul într-un castron. Într-un alt castron bateți gălbenușul de ou, adăugați laptele. Bateți albușul de ou și încorporați-l în amestec. Adăugați unt și amestecați până când compoziția devine omogenă.
Ungeți cu untul topit o tigaie Delimano® Ceramica și încălziți-o (până când senzorul termic de pe mâner se înroșește) pe aragaz, dar merge și pe un aragaz de campanie. Adăugați 1 ½ lingurițe din amestecul pentru blintze în tigaie, lăsând un spațiu de câțiva centimetri. Lăsați până se formează bule la suprafață, timp de 1-2 minute, întoarceți și mai lăsați 1 minut. Ungeți tigaia cu unt de fiecare dată înainte de a turna compoziția în tigaie.

Pentru umplutură, amestecați smântâna, sarea, piperul și arpagicul. Puneți o linguriță din această umplutură pe fiecare clătită și adăugați o felie subțire de somon.



4 porții | APERITIV

Clătite din făină de hrişcă umplute cu şuncă

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Prima Pancake Pan (Ø 25 cm)



Ingrediente:

- 75 gr făină de hrişcă
- 75 gr făină
- 1 linguriță zahăr
- 1 linguriță praf de copt
- ½ linguriță bicarbonat de sodiu
- ¼ linguriță sare
- 1 ou bătut
- 300 ml lapte bătut
- 2 ½ linguri ulei de măsline
- câteva frunze de salvie proaspătă sau uscată, tocată
- 200 gr şuncă, se taie în fâşii mici
- salată tânără pentru garnitură



Într-un castron amestecați făina, zahărul, praful de copt, bicarbonatul de sodiu și sarea. Adăugați ouăle, laptele bătut și 2 lingurițe de ulei de măsline. Amestecați și încorporați șunca și salvia.Încălziți o tigaie pentru clătite Delimano® Ceramica și ungeți-o cu ulei de măsline. Turnați două linguri de aluat, lăsând spațiu, și coaceți 2 minute pe fiecare parte.



delimano®

4 porții | APERITIV

Omletă cu zucchini


Cele mai bune rezultate cu:
Delimano® Ceramica Prima Fry Pan (Ø 24 cm)


Cele mai bune rezultate cu:
Delimano® Ceramica Prima Fry Pan (Ø 28 cm)

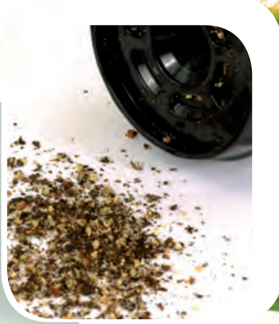


Ingrediente:

- 500 gr zucchini
- sare
- 2 linguri ulei de măsline
- 1 lingură măghiran tocat
- 2 ouă
- piper negru măcinat
- 1 lingură unt

Tăiați capetele zucchiniului și răzuiți pe partea mare a răzătorii. Amestecați cu o linguriță de sare și lăsați deoparte o jumătate de oră. Puneți apoi zucchiniul într-o strecurătoare și scurgeți-l bine. Încălziți ulei de măsline într-o tigaie Delimano® Ceramica (până când senzorul termic de pe mâner se înroșește) și prăjiți zucchiniul până se rumenește, timp de 6-7 minute. Adăugați măghiranul, apoi lăsați să se răcească. Într-un castron bateți ouăle ușor cu o furculiță, adăugați dovlecelul, piperul și puțină sare. Încălziți (până când senzorul termic de pe mâner se înroșește) untul într-o tigaie Delimano® Ceramica, adăugați amestecul cu zucchini și turnați în tigaie. Prăjiți până când oul este bine prăjit pe margine. Lăsați la foc mai mic și continuați să prăjiți ouăle, care trebuie să rămână totuși moi la suprafață. Scuturați tigaia, să desprindeți omleta de pe fundul tigăii și apoi puneți-o pe o farfurie. Acoperiți farfuria cu o tigaie și întoarceți astfel încât partea prăjită să fie deasupra; prăjiți și pe cealaltă parte timp de 1 minut, apoi puneți omleta pe farfurie.

Lăsați să se răcească încet, apoi tăiați în formă de triunghi și serviți cu salată.




delimano®

4 porții | APERITIV

Kebab cu ton şi crustă de miso

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Prima Fry Pan (Ø 24 cm)

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Prima Sauce Pan (Ø 16 cm)



Ingrediente:

- 1 ceaşcă – 250 ml miso alb (denumit şi shiro miso)
- ½ ceaşcă – 125 ml mirin (vin dulce de orez specific japonez)
- ½ ceaşcă zahăr
- ¼ ceaşcă apă
- ½ ceaşcă maioneză
- 1 kg ton, tăiat în cuburi de 3 cm
- un strop de ulei

Încălziți miso, mirin, zahăr și apă într-o oală Delimano® Ceramica la foc mediu, amestecând până se dizolvă zahărul. Dați oala la o parte și amestecați maioneza, apoi lăsați să se răcească la temperatura camerei. Puneți tonul într-o pungă ce se poate închide etanș, turnați marinata peste ton și lăsați la marinat, la frigider, cel puțin o oră. Încălziți o tigaie Delimano® Ceramica (până când senzorul termic de pe mâner se înroșește). Adăugați un strop de ulei în tigaie.
Așezați peștele pe frigărui de lemn, care au fost lăsate în apă în prealabil timp de 30 de minute. Stropiți cu o cantitate generoasă de ulei, apoi prăjiți 2 minute pe fiecare parte.



Cremă de spanac Paparot – Friulian



Cele mai bune rezultate cu:

Delimano® Ceramica Prima Wok (Ø 28 cm)



Cele mai bune rezultate cu:

Delimano® Ceramica Prima Casserole (Ø 20 cm)



etapa 1. Supa

Ingrediente:

- 2 linguri ulei de măsline
- 1 kg aripi de pui
- 3 morcovi tăiați cubulețe
- 2 cepe tocate
- 4 frunze de țelină
- 2 linguri pastă de roşii
- 1 lingură piper negru
- câteva fire de pătrunjel

Mai întâi, preparați supa. Încălziți uleiul de măsline într-un wok Delimano® Ceramica (până când senzorul termic de pe mâner se înroșește). Adăugați aripile de pui și prăjiți pe toate părțile, până se rumenesc. Scoateți aripile și lăsați-le deoparte. Adăugați morcovii, ceapa și țelina și fierbeți-le până se frăgezesc și capătă o culoare aurie. Puneți din nou carnea în tigaie și adăugați 2 litri de apă, pastă de roșii, piper și pătrunjel. Amestecați pentru a dizolva ce a mai rămas pe fundul vasului. Lăsați să dea în clocot, faceți focul mai mic și lăsați să fiarbă înăbușit timp de 45 de minute. Din când în când înlăturați spuma și grăsimea care se adună la suprafață. Dați vasul la o parte și scurgeți.

etapa 2. Crema

Ingrediente:

- 3 linguri ulei de măsline
- 2 căței de usturoi, curățați și tocați mărunt
- 1 kg spanac, tocat mărunt
- sare şi piper
- 2 l supă de pui
- 100 gr făină de porumb

40 gr făină

Încălziți uleiul de măsline într-o cratiță Delimano® Ceramica. Adăugați usturoiul și căliți timp de 5 minute. Adăugați spanacul și fierbeți 2 minute, apoi adăugați supa groasă. Lăsați să dea în clocot, apoi dați focul mai mic. Amestecați făina și făina de porumb într-un castron separat. Adăugați o ceașcă de supă fierbinte și amestecați continuu. Turnați amestecul în vasul cu spanac și fierbeți 10 minute. Asezonați cu sare și piper și serviți.





4 porții | APERITIV

Cremă de mango cu tartă din făină de porumb

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Prima Pancake Pan (Ø 25 cm)

Ingrediente:

- 3 linguri făină de porumb
- 60 gr făină
- ¼ linguriță sare
- ¼ linguriță praf de copt
- 1 ou bătut
- 5 linguri lapte
- ½ lingură unt topit
- 125 gr boabe porumb
- ardei Caiene
- ½ lingură ulei de floarea-soarelui

Amestecați făina de porumb, sarea, făina, praful de copt, oul, laptele și untul și obțineți o compoziție cremoasă. Amestecați apoi boabele de porumb. Adăugați ardeiul roșu, după gust. Ungeți cu ulei o tigaie pentru clătite Delimano® Ceramica. Încălziți tigaia (până când senzorul termic de pe mâner se înroșește) și prăjiți pe rând câte o linguriță din acest amestec, până devine crocant și auriu, aproximativ 2 minute și jumătate pe fiecare parte. Ungeți tigaia de fiecare dată. Lăsați tartele să se răcească.

etapa 1. Crema

Ingrediente:

- ½ mango copt, tăiat în cubulețe
- ½ ceapă roşie, tocată mărunt
- 1 ardei iute verde proaspăt, curățat de semințe şi nervuri şi tocat mărunt
- sucul de la 1 lime • sare, piper • 125 ml smântână fermentată• 20 frunze pătrunjel proaspăt

Pentru cremă, amestecați mango, ceapă, ardei iute și sucul de lime într-un castron. Adăugați sare și piper.

etapa 2. Servire

Puneți o linguriță de smântână fermentată și cremă pe tarte. Apoi decorați cu frunze de pătrunjel.



delimano®

4 porții | APERITIV

Supă de sfeclă mangold şi năut

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Prima Casserole (Ø 20 cm)

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Prima Wok (Ø 28 cm)



Ingrediente:

175 gr năut uscat
2 căței mari de usturoi
3 linguri de ulei de măsline
700 gr sfeclă mangold spălată
sare şi piper proaspăt măcinat
1 ceapă roşie
2 morcovi
2 ardei iuți, mici şi uscați, mărunțiți
100 ml vin alb
3 roşii uscate şi decojite (din conservă) tăiate cubulețe
1,5 l supă de legume sau apa în care a fost fiartă sfecla
legături mari de pătrunjel verde
2 linguri suc de lămâie

Înmuiați năutul uscat și apoi fierbeți-l în cratița Delimano® Ceramica. Dacă folosiți năut din conservă, clătiți-l bine. Zdrobiți o parte, pentru ca supa să fie mai densă. Fierbeți pentru scurt timp sfecla mangold în apă sărată. Scurgeți și tăiați sfecla. Tăiați, de asemenea, ceapa cubulețe și prăjiți-o în ulei de măsline într-un wok Delimano® Ceramica cu ardeii și adăugați usturoiul mărunțit.
Când ceapa devine maronie, adăugați vinul alb și roșiile decojite.
Adăugați năutul și spanacul în supă și apa în care a fost fiartă sfecla, dacă este necesar. Lăsați supa să fiarbă și adăugați pătrunjelul, uleiul de măsline și sucul de lămâie.



delimano®

4 porții | APERITIV

Sardine umplute

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Prima Fry Pan (Ø 24 cm)

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Prima Skillet (Ø 24 cm)

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Dry Cooker (Ø 28 cm)

Ingrediente:

• 10 sardine proaspete • 1 ceapă roşie, feliată subțire • ulei de măsline
• frunze de dafin proaspăt • 1 cățel de usturoi, tocat mărunt • 50 ml ulei alb
• 1 legătură pătrunjel, tocat mărunt • frunze de fenicul, tocate mărunt
• 30 gr semințe de pin • 1 lingură stafide • 1 lingură oțet balsamic sau vin de calitate • oțet de vin • 1 albuş de ou • 2 felii pâine albă, ruptă bucăți mari
• 40 gr parmezan ras • nucşoară • sare şi piper

Curățați sardinele de solzi, tăiați-le capul și tăiați pe orizontală, de la branhii spre coadă. Îndepărtați măruntaiele și desfaceți fiecare sardină cu degetul, astfel încât să obțineți două bucăți de file, unite doar prin pielea de pe burtă. Scoateți oasele din partea centrală și clătiți ușor bucățile de file cu apă rece. Ștergeți-le apoi cu un prosop de bucătărie.
Asezonați-le cu sare și piper și ungeți-le cu ulei de măsline.
Căliți ceapa într-o tigaie Delimano® Ceramica, în ½ lingură de ulei de măsline, până se frăgezește. Asezonați cu sare și adăugați usturoiul și dafinul tocat mărunt. Turnați vinul și lăsați lichidul să se evapore. Dați tigaia la o parte și lăsați-o să se răcească. Înmuiați stafidele în oțet balsamic. Prăjiți semințele de pin într-o tigaie Delimano® Ceramica. Amestecați ceapa, usturoiul, pesmetul, pătrunjelul, feniculul, semințele de pin, stafidele, parmezanul, albușul de ou și puțină nucșoară rasă într-un castron și așezați o lingură din acest amestec pe o jumătate de file de sardină. Acoperiți cu cealaltă jumătate. Puneți sardinele într-o tigaie din ceramică Delimano® Ceramica Dry Cooker™. Puneți un strop de ulei și prăjiți timp de 10-15 minute.
Serviți cu bruschete și salată.







delimano®

4 porții | APERITIV

Tartă cu conopidă

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Prima Fry Pan (Ø 24 cm)

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Prima Sauce Pan (Ø 16 cm)

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Dry Cooker (Ø 28 cm)

Ingrediente:

- 2 linguri ulei de măsline (Tigaie Delimano® Ceramica) sau 1 lingură (Tigaie din ceramică Delimano® Ceramica Dry Cooker™)
- 1 conopidă mare sau 2 conopide mici • 8 bucăți de file de anşoa sărat • 9 ouă bătute
- 1 baghetă • 35 gr făină
- 40 gr brânză rasă – brânză Pecorino Romano sau parmezan
- 150 gr brânză de oaie nematurată, albă, tare

Fărâmițați miezul baghetei (să umpleți jumătate de ceașcă). În cratița Delimano® Ceramica încălziți 2 linguri de ulei până ce acesta se înfierbântă, adăugați conopida și bucățile de anșoa și gătiți înăbușit până ce conopida se înmoaie fără a se fărâmița - aproximativ 15 minute. Luați de pe foc și lăsați să se răcească puțin. Amestecați conopida cu ouăle, pesmetul, făina și brânza de oaie pecorino. Încălziți (până ce senzorul termic de pe mâner se înroșește) două linguri de ulei în tigaia Delimano® Ceramica sau o lingură de ulei în tigaia din ceramică Delimano® Ceramica Dry Cooker™ și adăugați treptat câte o lingură plină din amestecul obținut anterior. Prăjiți aproximativ 2 minute și pe o parte și pe cealaltă, până când bucățile devin aurii.

Scurgeți-le pe un prosop de bucătărie și serviți cu brânză de oaie rasă deasupra.

delimano TIP

Încercați cel mai eficient mod de a găti fără a diminua gustul. Folosiți tigaia din ceramică Delimano® Ceramica Dry Cooker™!









4 porții | APERITIV

Supă de fenicul cu roşii conservate în ulei

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Prima Sauce Pan, (Ø 16 cm)

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Prima Skillet, (Ø 24 cm)

Ingrediente:

- 4 linguri ulei de măsline
- 4 căpățâni de fenicul tăiate subțire
- 2 tulpini (cu frunze) de țelină tăiate subțire
- 3 căței de usturoi mărunțit fin
- 1 l supă de pui
- frunze proaspete de fenicul pentru ornament
- ½ semințe de fenicul măcinate
- 2 foi de dafin proaspete
- sare şi piper proaspăt măcinat
- 2 cartofi mari decojiți şi tăiați cubulețe
- 3-4 roşii uscate tăiate fin

Încălziți 2 linguri de ulei de măsline în oala Delimano® Ceramica împreună cu roșiile uscate. Lăsați să fiarbă pentru aproximativ 2 minute până ce roșiile se înmoaie ușor. Îndepărtați de la sursa de căldură și lăsați uleiul câteva ore pentru ca acesta să absoarbă aroma. Încălziți uleiul de măsline rămas în cratița Delimano® Ceramica, adăugați feniculul, cartofii, țelina și usturoiul și lăsați-le timp de 5 minute până se înmoaie. Adăugați supa, foile de dafin, semințele de fenicul, sarea și piperul.
Lăsați amestecul să fiarbă înăbușit timp de 30 minute. Îndepărtați foile de dafin și lăsați supa să se răcească ușor. Mixați supa într-un blender împreună cu boabele până devine cremoasă. Adăugați sare și piper, după gust. Serviți supa cu frunze de fenicul proaspăt și uleiul obținut din roșiile uscate presărate deasupra.



Maşina de spălat vase



Puneți mașina de spălat în funcțiune doar atunci când este plină. Folosind mașina de spălat vase atunci când este complet plină, economisiți bani, în loc să risipiți apă, săpun și energie pentru jumătate din capacitatea obișnuită.

Aranjați vasele în mașina de spălat în mod corect. Dacă le puneți fără a avea o anumită ordine, nu numai că nu veți umple mașina la capacitatea maximă, dar acest lucru crește șansele ca vasele să nu fie curățate bine. Ceea ce înseamnă că trebuie să le spălați din nou, astfel încât nu economisiți deloc bani folosind mașina de spălat vase.

Folosiți exact cantitatea de săpun necesară spălării vaselor pentru a cheltui mai puțin.

Nu trebuie să umpleți măsurile cu săpun. La început umpleți doar un sfert, apoi adăugați cât este necesar. Folosiți o temperatură cât mai redusă. Mașina are vreo funcție de spălare economică sau rapidă? Am constatat că funcția de spălare rapidă la 35° C este cea mai utilizată.

Opriți mașina de spălat vase atunci când nu o folosiți.

Decojit, tăiat, stors



Decojirea roșiilor
Roșiile moi nu vor mai fi dificil de decojit de acum. Tăiați ușor la baza roșiei și puneți roșiile în apă fierbinte, timp de 30 până la 60 de secunde. În mod alternativ, turnați pur și simplu apă fierbinte pe roșii. Apoi, introduceți-le repede în apă rece și vă veți uimi de cât de ușor se va desprinde coaja.

Usturoi
Pentru a curăța rapid căţeii de usturoi, lăsați-i la cuptorul cu microunde timp de 10 secunde, iar coaja acestora se va desprinde instantaneu. Reprezintă una dintre cele mai rapide și simple metode de curățare a usturoiului. Sau puteți lăsa căţeii de usturoi într-un vas cu apă caldă, timp de 5 minute, apoi se vor decoji foarte ușor.

Ghimbir
Folosiți partea posterioară a unei linguri pentru a decoji sau curăța rădăcina de ghimbir. Constituie unul din modurile cele mai simple și rapide de a curăța ghimbirul. Coaja se poate îndepărta simplu, cu ajutorul lingurii, răzuind ușor. Răzuitul cu ajutorul lingurii ajută și la evitarea risipei.

Cum să tăiați ceapa rapid și fără lacrimi
Puneți ceapa la răcit în frigider înainte de a o tăia, pentru a evita lacrimile. Introduceți ceapa decojită în apă caldă înainte de a o tăia. Dacă lăsați ceapa în cuptorul cu microunde timp de 60 de secunde, coaja se va desprinde extrem de ușor, iar dumneavoastră nu veți mai lăcrima.

Cum să stoarceți o lămâie eficient și rapid
Pentru a stoarce tot sucul dintr-o lămâie, lăsați lămâia în cuptorul cu microunde înainte. Dacă este la temperatura camerei, rulați puțin lămâia pe blatul de bucătărie să stoarceți complet sucul.

Ouă fierte tari
După ce ați fiert ouăle, puneți-le imediat în apă rece. Adăugați câteva cuburi de gheață în apă, astfel încât ouăle să se răcească. Răcind ouăle, membrana rămâne lipită de coajă, nu de ou, care, așadar, se va curăța mult mai ușor.
O altă metodă simplă și eficientă constă în adăugarea unei picături de oțet alb în apa care fierbe.

delimano®

4 porții | FEL PRINCIPAL

Risotto de creveți cu mentă şi lime

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Prima Casserole (Ø 20 cm)

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Prima Skillet (Ø 24 cm)



Ingrediente:

- 2 linguri ulei de măsline
- 40 gr unt
- 2 cepe roşii, tocate mărunt
- 4 căței de usturoi, tocat mărunt
- 1,5 l supă de peşte
- 75 ml vermut sec sau vin alb sec
- 1,5 kg creveți, proaspeți sau congelați
- 1 legătură mare de pătrunjel, tocat
- câteva fire de mentă proaspătă, doar frunzele
- coaja rasă şi sucul de la 2 lime
- 250 gr orez

Pentru supa de pește tăiați morcovii și o jumătate de ceapă în apă, într-o cratiță Delimano® Ceramica și adăugați mirodeniile, frunze de dafin, usturoi, țelină, lămâie, supă de pește, cozile de creveți și puțin ulei de măsline. Îndepărtați spuma din supă, ca să nu devină amară.
Topiți untul într-o tigaie Delimano® Ceramica. Adăugați cepele tocate când se înfierbântă untul. Prăjiți bine ceapa și adăugați usturoiul mărunțit și orezul. Prăjiți orezul și după ce capătă o culoare aurie, adăugați vin. După evaporarea vinului, puneți supa.
Lăsați orezul să absoarbă supa încet, timp de 15 minute. Adăugați coaja de lămâie și înainte ca orezul să fie fiert, puneți creveții. Amestecați orezul încet și adăugați untul și sucul de lime.
După ce s-a răcit, adăugați niște frunze de mentă în risotto.







delimano®

4 porții | FEL PRINCIPAL

Piure de conopidă cu păstrăv

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Prima
Sauce Pan
(Ø 16 cm)

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Prima
Pancake Pan
(Ø 25 cm)

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Prima
Fry Pan
(Ø 24 cm)

Ingrediente:

• 2 conopide mici (albe, fără pete sau porțiuni galbene) • 15 gr unt
• 2 linguri unt • 100 ml smântână proaspătă • ulei de trufe albe • sare și piper
• 1 legătură arpagic • 50 gr alune • 3 păstrăvi • o picătură de ulei de măsline
• lămâie • 1 ceapă roșie, tocată mărunt

Împărțiți conopidele în mănunchiuri mici și pasați-le în unt într-o oală Delimano® Ceramica, timp de aproximativ 3 minute, până când se înmoaie și prind o culoare deschisă. Adăugați lapte și lăsați să fiarbă câteva minute. Asezonați. Adăugați smântâna și lăsați să fiarbă. Acoperiți și lăsați să fiarbă încă trei minute, până când conopida se înmoaie, dar nu se fărâmițează. Puneți conopida în vasul robotului de bucătărie și mixați până obțineți un piure cremos. Adăugați uleiul de trufe, după gust. Verificați dacă mai trebuie sare și piper. Prăjiți alunele într-o tigaie pentru clătite Delimano® Ceramica, fără a pune grăsime, până capătă o culoare deschisă și ștergeți-le apoi cu un șervețel cât sunt fierbinți pentru a le separa de coajă. Tocați-le mărunt. Amestecați uleiul de măsline cu arpagicul, ceapa și alunele. Adăugați pătrunjel și lămâie.
Curățați peștele, scoateți bucățile de file de pe fiecare parte împreună cu pielea. Îndepărtați. Crestați peștele de câteva ori pe partea cu pielea, deoarece timpul prăjirii fileul se va fărâmița. Condimentați păstrăvul cu sare și ulei de măsline. Încălziți (până când senzorul termic de pe mâner se înroșește) o tigaie Delimano® Ceramica, adăugați un strop de ulei și prăjiți fileurile pe partea cu pielea, până capătă o culoare aproape albă. Întoarceți bucățile de pește și prăjiți și pe cealaltă parte.
Turnați sosul de alune peste fileul de pește și serviți cu piureul de conopidă.



4 porții | FEL PRINCIPAL

„Risotto“ cu cereale quinoa şi ciuperci

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Prima Casserole (Ø 20 cm)

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Prima Skillet (Ø 24 cm)

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Prima Wok (Ø 28 cm)

Ingrediente:

- 1 ceaşcă cereale quinoa (sau alt tipuri de cereale), clătite
- ulei de măsline
- 1 lingură ulei de măsline
- 2 cepe roşii, tocate mărunt
- 1 cățel de usturoi, presat
- 200 gr ciuperci champignon, tăiate în felii subțiri
- 400 gr ciuperci shiitake, tăiate în felii subțiri (doar pălăriile)
- cimbru proaspăt sau rozmarin
- 250 ml vin alb
- 100 gr parmezan proaspăt ras



Puneți ½ l de apă cu sare într-o oală Delimano® Ceramica și lăsați să dea în clocot. Adăugați cerealele quinoa, dați focul mai mic și lăsați să fiarbă înăbușit până acestea se frăgezesc și toată apa este absorbită, aproximativ 13 minute. Între timp, încălziți o lingură de ulei de măsline extravirgin într-o tigaie Delimano® Ceramica sau o tigaie wok Delimano® Ceramica. Adăugați ceapă și căliți până se rumenește. Adăugați usturoiul și sotați încă 30 de secunde. Adăugați ciupercile și cimbrul și sotați până ce lichidul produs se evaporă. Adăugați vin și amestecați până se evaporă. Amestecați apoi cerealele quinoa în compoziția cu ciuperci și asezonați cu sare și piper proaspăt măcinat. Presărați parmezan și amestecați. Așezați apoi pe farfurii și serviți.





delimano®

4 porții | FEL PRINCIPAL

Cotlet de vițel cu unt auriu şi capere

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Prima Fry Pan (Ø 24 cm)

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Dry Cooker (Ø 28 cm)

Ingrediente:

- 3 linguri făină
- 500 gr bucăți subțiri de cotlet de vițel sau şuncă
- 20 gr unt tăiat bucăți
- 1 ½ lingură oțet din vin alb
- 1 ½ lingură capere mici uscate
- 2 linguri pătrunjel proaspăt mărunțit

Preîncălziți tigaia Delimano® Ceramica sau tigaia din ceramică Delimano® Ceramica Dry Cooker™ (până ce senzorul termic de pe mâner se înroșește) și adăugați 2, respectiv 1 lingură de ulei. Între timp, amestecați făina, o linguriță de sare și jumătate de linguriță de piper proaspăt măcinat și treceți bucățile de cotlet prin amestecul astfel obținut. Gătiți carnea 2-3 minute în 2 etape, întorcând-o o dată până prinde culoarea aurie. Mutați carnea pe o farfurie.
Scurgeți excesul de ulei din tigaie, adăugați untul și lăsați-l la temperatură joasă pană ce acesta capătă aromă de nuci și culoare aurie.
Adăugați oțet, caperele și puțină sare și piper.
Puneți bucățile de carne înapoi în tigaie să se încălzească și presărați pătrunjel.







delimano®

4 porții | FEL PRINCIPAL

Găluşte de creveți cu sos de mentă şi chilli

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Prima Fry Pan (Ø 24 cm)

Pentru 20 de găluşte

Ingrediente:

- 500 gr creveți proaspeți, curățați
- 2 căței de usturoi, tocat mărunt
- 3 cepe verzi tocate mărunt
- 1 lingură sos de peşte
- 1 lingură amidon
- ½ albuş de ou
- 1 linguriță sare
- ½ linguriță piper
- ½ linguriță ulei de floarea-soarelui pentru prăjit

Pentru sos

Ingrediente:

- 1 linguriță mentă proaspătă mărunțită sau pătrunjel dacă nu aveți mentă
- 1 ardei iute verde proaspăt, curățat de semințe şi tocat mărunt
- 1 lingură zahăr
- 6 linguri suc de lime
- 6 linguri sos de soia

Întâi se prepară sosul. Amestecați menta, ardeiul iute de Caiene, zahărul, sucul de lime și sosul de soia. Pregătiți frigăruile din lemn pentru kebab. Puneți creveții, usturoiul, ceapa, sosul de pește, zahărul, amidonul, albușul de ou, sarea și piperul într-un blender și amestecați până devine o compoziție omogenă. Sau tocați-le mărunt cu un cuțit bine ascuțit, apoi zdrobiți-le cu mânerul cuțitului pentru a obține o pastă cremoasă. Împărțiți amestecul în 20 de porții egale. Luați o porție în palma umedă, așezați frigăruia în mijloc și formați gălușca în vârful frigăruii. Faceți la fel cu celelalte porții. Puneți gălușțele într-un castron, acoperiți-le cu un capac și lăsați la frigider sau afară, să se răcească timp de 30 de minute (se poate prepara cu 4 ore înainte). Încălziți ulei într-o tigaie Delimano® Ceramica (până când senzorul termic de pe mâner se înroșește), apoi prăjiți gălușțele pe aragaz, până se rumenesc.
Serviți gălușțele fierbinți. Turnați sosul deasupra sau serviți într-un vas separat.



delimano®

4 porții | FEL PRINCIPAL

Cotlet de miel – stil grecesc

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Prima Fry Pan (Ø 24 cm)

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Prima Fry Pan (Ø 28 cm)

Ingrediente:

- 2 ½ linguri ulei de măsline
- 2 căței usturoi, mărunțit
- 1 linguriță oregano uscat
- ¼ linguriță pimento
- 1 kg cotlet miel gros de 2 cm
- 500 gr spanac proaspăt
- 125 ml iaurt integral
- 1 legătură mărar mărunțit
- ½ lingură suc lămâie



Încingeți o tigaie Delimano® Ceramica (până când senzorul termic de pe mâner se înroșește). Amestecați 1 ½ linguri de ulei de măsline, usturoi, oregano, scorțișoară, pimento, sare și piper. Treceți bucățile de cotlet prin acest amestec. Prăjiți-le în tigaie, aproximativ 3 minute pe fiecare parte.

Într-o tigaie Delimano® Ceramica, încălziți doar o picătură de ulei (până când senzorul termic de pe mâner se înroșește) și adăugați spanacul, amestecând până ce acesta își pierde frăgezimea și sucul ce a ieșit din spanac se evaporă. Presărați sare. Uscați bine și adăugați în spanac iaurtul, mărarul și sucul de lămâie. Turnați tot înapoi în tigaie și înăbușiți ușor, având grijă să nu fierbeți.





delimano®

4 porții | FEL PRINCIPAL

Pui cu oțet balsamic

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Prima Wok (Ø 28 cm)

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Prima Skillet (Ø 24 cm)

Ingrediente:

- 2 pui mici tăiați în sferturi
- sare şi piper proaspăt măcinat
- 2 linguri de ulei de măsline extravirgin
- 250 ml vin alb sec
- 250 ml oțet balsamic de calitate
- 2 linguri capere, spălate şi uscate
- ½ ceaşcă de măsline kalamata, fără sâmburi
- 100 gr şuncă prajită tăiată cuburi
- 6 bucăți de file de anşoa sărat
- 2 linguri pastă de tomate
- 500 ml supă de pui
- pătrunjel proaspăt, tăiat

Condimentați carnea cu sare și piper. Într-un wok Delimano® Ceramica, încălziți uleiul de măsline și prăjiți bucățelele de pui pe toate părțile. Adăugați vinul și oțetul balsamic și lăsați-le până ce mare parte din lichid s-a evaporat, astfel încât carnea să fie acoperită. Adăugați caperele, măslinele, șunca, anșoa și concentratul de tomate și fierbeți amestecând, timp de 5 minute. Turnați supa, micșorați focul și lăsați să fiarbă până ce puiul e făcut, aproximativ 10 minute. Presărați pătrunjel și serviți cu piure de cartofi și pătrunjel.

Piure de cartofi cu pătrunjel

Ingrediente:

- 500 gr cartofi pentru piure (făinoşi)
- 300 gr rădăcină de pătrunjel
- 150 ml lapte integral
- 50 gr unt
- sare şi piper

Fierbeți cartofii tăiați cuburi și pătrunjelul în apă sărată în cratița Delimano® Ceramica. Bateți cartofii și turnați lapte fierbinte și untul tăiat cubulețe. Amestecați până obțineți consistența dorită. Asezonați cu sare și piper proaspăt măcinat.




delimano®

4 porții | FEL PRINCIPAL

Rulouri de vită Negimaki cu ceapă verde

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Prima Casserole (Ø 20 cm)

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Prima Sauce Pan (Ø 16 cm)

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Prima Wok (Ø 28 cm)

Ingrediente:

• 12 cepe verzi, tăiate la 3 cm de porțiunea verde • 400 gr cotlet (muşchiul de pe şold de formă alungită) • 100 ml sake (vin sec de orez specific japonez) sau mirin (vin dulce de orez specific japonez) • 3 linguri sos de soia • 1 lingură zahăr • ½ lingură ulei vegetal • sare şi piper • 400 gr spanac • un vârf de ghimbir proaspăt ras

Puneți ceapa verde într-o oală Delimano® Ceramica în apă fiartă cu sare pentru a se albi, timp de 45 de minute, apoi scurgeți-o și răciți-o sub apă pentru a opri procesul termic. Puneți apoi ceapa pe niște șervețele de bucătărie, pentru a se usca. Păstrați apa și fierbeți spanacul, scurgeți-l și întindeți-l pe o tavă pentru a se răci cât mai repede posibil și pentru a-și păstra o culoare frumoasă, verde. Curățați carnea de grăsime, vase de sânge și țesut conjunctiv. Tăiați pe diagonală în felii foarte subțiri, apoi puneți fiecare felie între două bucăți de hârtie unsă cu ulei și presați cu o rolă. Feliile trebuie să fie extrem de subțiri, de aproximativ 1,5 mm.
Pentru marinată, amestecați sake, mirin, sos de soia și zahăr într-o cratiță Delimano® Ceramica, până se dizolvă zahărul. Lăsați să se răcească.
Aranjați feliile pe o altă bucată de hârtie cu ulei, una lângă alta, ușor suprapuse. Trebuie să formeze un pătrat de 15x15 cm. Asezonați cu sare și piper și așezați 3 cepe deasupra jumătății inferioare a pătratului. Rulați carnea peste ceapă. Faceți trei astfel de rulouri. Așezați rulourile într-un vas și turnați marinata. Marinați timp de 15 minute. Încingeți o tigaie Delimano® Ceramica sau un wok Delimano® Ceramica (până când senzorul termic de pe mâner se înroșește).
Între timp, scoateți carnea din marinată și uscați cu un prosop de bucătărie. Adăugați un strop de ulei în tigaie, apoi puneți rulourile, întorcându-le cu ajutorul unui cleşte de bucătărie, și lăsați-le să se rumenească pe toate părțile. Scoateți rulourile și în aceeași tigaie adăugați marinata și fierbeți până căpătă consistența unui sirop. Tăiați rulourile în felii de aproximativ 2,5 cm. Asezonați spanacul cu puțin sos și serviți rulourile Negimaki cu acest sos. Restul sosului se servește cu puțin ghimbir ras.




delimano®

4 porții | FEL PRINCIPAL

Kebab de curcan

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Prima
Fry Pan
(Ø 24 cm)

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Prima
Skillet
(Ø 24 cm)



Ingrediente:

- 1 linguriță semințe de fenicul prăjite
- 1 cățel de usturoi
- 400 gr carne de curcan tocată
- 2 linguri de oregano proaspăt mărunțit, măghiran sau cimbru
- 1 lămâie mare
- sare și piper proaspăt măcinat
- 2 felii groase de pâine albă, fără coajă, tăiată în cuburi de aproximativ 2 cm
- 8 foi de dafin
- 400 gr salată tânără

Pisați semințele de fenicul și usturoiul într-un mojar și presărați un vârf de sare. Amestecați carnea de curcan tocată cu praful obținut, verdețuri, sare și piper. Decojiți lămâia cu tot cu pielița albă, tăiați-o în 4 felii groase care vor fi tăiate apoi pe jumătate și în final pe sfert, în funcție de mărime. Din carnea de curcan faceți o chifteluță de aproximativ 2 cm diametru. Faceți o frigăruie, puneți prima dată o bucățică de pâine, apoi o foaie de dafin, o chifteluță de carne de curcan, lămâie și încă o chifteluță de carne, foaie de dafin, la sfârșit încă o bucățică de pâine. Stropiți kebab-urile cu ulei de măsline, în special pâinea.

Încălziți o tigaie Delimano® Ceramica sau o cratiță Delimano® Ceramica până se înfierbântă (senzorul termic de pe mâner se înroșește) și prăjiți bucățile de kebab pentru aproximativ 8 minute, întorcându-le. Țineți seama de faptul că curcanul nu prinde culoarea închisă, până nu se face la interior. Serviți cu salată, o felie de lămâie și ulei de măsline.





delimano®

4 porții | FEL PRINCIPAL

Pui crocant după rețetă coreeană

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Prima Sauce Pan (Ø 16 cm)

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Prima Wok (Ø 28 cm)



Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Dry Cooker (Ø 28 cm)

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Prima Skillet, (Ø 24 cm)

Ingrediente:

- 500 gr pulpe de pui dezosate tăiate în bucăți mici
- 1 ceapă albă rasă • 1 cățel de usturoi mărunțit
- 1 ou • 250 ml apă • 100 gr amidon de porumb
- 1 linguriță de sare • 1 linguriță de piper proaspăt măcinat • ulei de floarea-soarelui pentru prăjit
- puțin ardei iute măcinat (după gust)
- 4 linguri de ketchup • 2 linguri zahăr
- 2 linguri de semințe de susan
- sucul de la o jumătate de lămâie

Marinați carnea de pui cu ceapa și usturoiul aproximativ 30 minute. Între timp bateți la un loc un ou cu apa, amidonul de porumb, sarea și piperul. Încălziți tigaia din ceramică Delimano® Ceramica Dry Cooker™ (senzorul termic de pe mâner se înroșește) fără nicio picătură de grăsime sau ulei. Uscați prin prăjire semințele de susan pentru ca acestea să-și elibereze aroma. Încălziți uleiul într-un wok Delimano® Ceramica (senzorul termic de pe mâner se înroșește) sau într-o cratiță Delimano® Ceramica. Înmuiați bucățile de pui în amestecul de ou și amidon și așezați-le cu grijă în uleiul încins. Prăjiți-le aproximativ 10 minute până ce devin crocante și prind culoare aurie. Scurgeți-le pe un prosop de bucătărie. Amestecați ketchup-ul cu ardeiul iute, sucul de lămâie, zahărul și semințele de susan în oala Delimano® Ceramica și lăsați amestecul să fiarbă. Turnați-l apoi peste puiul prăjit și amestecați bine astfel încât carnea să fie acoperită pe toate părțile. Serviți cât este cald.





delimano®

4 porții | FEL PRINCIPAL

Turtă de cartofi umplută cu carne de miel și semințe de pin

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Prima Fry Pan (Ø 24 cm)

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Prima Casserole (Ø 20 cm)

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Prima Skillet (Ø 24 cm)

etapa 1. Aluatul

Ingrediente:

• 700 gr cartofi făinoşi • sare • făină, cât e necesar

etapa 2. Umplutura

Ingrediente:

• 10 gr unt • 2 linguri ulei de măsline • 1 ceapă potrivită, feliată subțire • piper proaspăt măcinat • nucşoară proaspăt măcinată • 2 sâmburi de cardamom măcinați pudră • 3 căței de usturoi măcinați • 200 gr carne tocată de miel • 50 gr semințe de pin prăjite • 1 lingură concentrat de roşii • 3 linguri pătrunjel proaspăt, mărunțit • sare

etapa 3. Pentru servire

Ingrediente:

• 150 gr rucola stropită cu lămâie şi ulei de măsline 200 ml iaurt • ½ cățel de usturoi tăiat mărunt • sare şi piper

Fierbeți cartofii cu coajă în cratița Delimano® Ceramica în apă sărată până se moaie dar să nu se fărâmițeze. Scurgeți-i, curățați-i și zdrobiți-i. Amestecați-i cu sare și făină suficientă pentru a obține coca. Până se coc cartofii, ocupați-vă de umplutură. Topiți untul cu uleiul de măsline în tigaia Delimano® Ceramica și rumeniți ceapa până prinde culoarea aurie. Adăugați mirodeniile și prăjiți 1 minut. Puneți apoi carnea de miel și prăjiți-o, amestecând până ia o culoare maronie. Amestecați apoi semințele de pin și pasta de roșii, 2 linguri de apă, pătrunjel, sare și piper. Pentru turte, treceți mâinile prin făină și împărțiți coca în 4 bile. Modelați una din ele sub forma unui disc gros de 1 cm. Puneți 2 linguri de umplutură în centru și împăturiți marginile, să acoperiți umplutura. Repetați procedura cu aluatul rămas. Încălziți o lingură de ulei de măsline în tigaia Delimano® Ceramica (senzorul termic de pe mâner se înroșește). Coaceți turtele pe ambele părți, până se rumenesc. Uscați-le pe un prosop de bucătărie. Amestecați iaurtul cu usturoi, sare și piper. Serviți turtele cu usturoi și rucola.





delimano®

4 porții | FEL PRINCIPAL

Fajitas de vită cu lime şi piper negru

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Prima Fry Pan (Ø 24 cm)

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Prima Skillet (Ø 24 cm)

Ingrediente:

- 2 ½ lingurițe ulei de măsline
- 2 ½ lingurițe oțet balsamic
- 1 ½ lingurițe sare
- 60 ml suc proaspăt de lime
- 2 cepe roşii tăiate în opt
- 2 bucăți pulpă de vacă
- 2 ½ lingurițe piper negru măcinat mare
- 10 tortilla
- 1 legătură pătrunjel proaspăt tocat

Salsa

Ingrediente:

- 450 gr roşii decojite
- ½ ceapă albă, tăiată în sferturi
- 3 căței usturoi, mărunțit
- 1 ardei iute uscat mare, curățat de semințe

Pentru sosul salsa, prăjiți ceapa până se rumenește într-o tigaie Delimano® Ceramica. Luați o tigaie Delimano® Ceramica, adăugați puțin ulei de măsline și căliți usturoiul și ardeiul. Adăugați roșiile și lăsați pe foc până se îngroașă amestecul.

Adăugați ceapa și sarea, apoi puneți preparatul într-un blender. Amestecați și lăsați deoparte să se răcească. Încălziți tigaia Delimano® Ceramica (până până când senzorul termic de pe mâner se înroșește). Puneți cele opt bucăți de ceapă roșie pe frigărui de lemn și ungeți-le cu ulei de măsline. Asezonați cu sare și piper. Frigeți ceapa până când se înmoaie. Așezați-o apoi pe un tocător și tăiați-o în bucăți mici. Asezonați cu oțetul balsamic.

În timp ce cepele se frig, amestecați sucul lime cu un vârf de sare și 2 lingurițe de ulei de măsline și marinați carnea în sos. Apoi scurgeți carnea și frecați cu piper. Prăjiți carnea într-o tigaie Delimano® Ceramica, lăsând-o câteva minute pe fiecare parte, până când se prăjește mediu.






delimano®

4 porții | FEL PRINCIPAL

Tocană de calmar şi fasole

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Prima Fry Pan (Ø 24 cm)

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Prima Skillet (Ø 24 cm)

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Prima Sauce Pan (Ø 16 cm)

Ingrediente:

- 5 linguri pătrunjel proaspăt, tocat
- 150 gr fasole albă uscată, lăsată peste noapte în apă, fiartă cu ierburi aromatice (cimbru, usturoi, ardei iute de Caiene uscat, ceapă, morcovi, pătrunjel) sau 2 x 400 gr conserve scurse de apă şi clătite
- 1,5 kg calmar mic, curăţat
- 2 linguri ulei de măsline
- 3 căţei de usturoi, tocat
- 600 gr roşii decojite, tocate, scurse
- sare şi piper proaspăt măcinat
- 2 ardei roşii iuţi uscaţi, zdrobiţi
- 1 lingură seminţe de fenicul, prăjite şi măcinate
- 80 ml vin alb
- 2 lămâi



În funcție de mărimea calmarului, tăiați-l în bucăți mai mici sau lăsați-l întreg. Încălziți două linguri de ulei de măsline într-o oală Delimano® Ceramica, adăugați jumătate de usturoi. Când acesta își schimbă culoarea, adăugați roșiile și sarea. Fierbeți înăbușit la foc mic timp de 20 de minute, până când sosul se îngroașă. Într-o tigaie Delimano® Ceramica încălziți fasolea în apa în care a fiert. Încingeți două linguri de ulei de măsline într-o tigaie Delimano® Ceramica, adăugați restul usturoiului, piperul și feniculul. Când usturoiul începe să își schimbe culoarea, adăugați calmarul, sare și piper. Prăjiți calmarul până devin opac și adăugați jumătate din pătrunjel, vinul și sosul de roșii. Apoi adăugați fasolea fierbinte și restul de pătrunjel. Condimentați după gust și serviți cu o felie de lămâie și un strop de ulei de măsline extravirgin.




Despre gătit



Mâncarea prea sărată
Dacă ați pus prea multă sare într-un sos sau într-o supă, feliați un cartof crud și adăugați-l în oală.
Lăsați feliile de cartof să devină translucide – ar trebui să absoarbă mare parte din excesul de sare.
Aveți grijă să le aruncați înainte de a servi mâncarea. Sau mai puteți adăuga apă nesărată, ca să diluați sosul.

Fursecuri
Când coaceți fursecuri și ies prea tari, puneți-le peste noapte într-o pungă cu o felie de pâine. Fursecurile o să absoarbă umezeala din pâine, iar dimineața vor fi moi!

Ouă perfecte
Mulți știu că atunci când se fierb, ouăle au tendința să se crape, murdărindu-se și murdărind apa. Ei bine, iată o metodă simplă de a preveni acest lucru: adăugați puțină sare în apă și astfel evitați crăpăturile.
• Dacă țineți ouăle fierte 5 minute în apă rece, acestea o să fie mult mai ușor de curățat de coajă.
• Ouăle fierte se păstrează mai bine dacă le țineți în frigider într-un bol cu apă rece, nedecojite.
• Că să nu se fărâmițeze, tăiați ouăle fierte cu un cuțit înmuiat în apă fierbinte.

Despre gătit



Fasolea
Când fierbeți fasole, ingredientele suplimentare acide cum sunt sucul de lămâie, oțetul, roșiile, ketchupul sau vinul trebuie adăugate când fasolea e gata, fiindcă acidul întărește bobul de fasole.
Și condimentele le puteți adăuga după ce se înmoaie fasolea, deoarece dacă le puneți prea repede, ați putea inhiba procesul de fierbere.

Alimentele acide
Uneori, un sos pe bază de roșii poate fi prea acid pentru unii musafiri. Când aveți de-a face cu un acid, agentul neutralizant trebuie să fie o bază. Încercați să adăugați în sos o linguriță de bicarbonat, ca să reduceți aciditatea.
Unii bucătari preferă zahărul pentru același efect. Zahărul poate reduce și aciditatea roșiilor din salate.

Arsurile
V-ați ars cu o tigaie? Nu mai stați sub jetul de apă rece 10 minute, acoperiți suprafața cu pastă de dinți și veți evita apariția cicatricei roșii tipice pentru arsuri. Da, e straniu, dar funcționează.
Dacă nu aveți la îndemână pastă de dinți, puteți acoperi arsura și cu folie de aluminiu.

delimano®

4 porții | DESERT

Clătite cu portocale și banane



Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Prima Pancake Pan (Ø 25 cm)

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Prima Sauce Pan (Ø 16 cm)

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Dry Cooker (Ø 28 cm)

Pentru clătite

Ingrediente:

- 180 ml lapte rece • 180 ml apă rece (dacă se poate, apă minerală, carbogazoasă) • 3 gălbenușuri de ou
- 1 lingură zahăr • 3 linguri lichior de portocale sau coniac
- 150 gr făină • 30 gr unt topit
- ulei de floarea-soarelui pentru prăjit

Pentru umplutură

Ingrediente:

- 2 portocale • 2 banane
- 3 linguri zahăr brun
- 20 gr unt
- 40 gr alune coapte la cuptor, decojite și mărunțite

Puneți ingredientele pentru clătite într-un blender în ordinea indicată în rețetă. Mixați timp de 1 minut. Dacă nu aveți la dispoziție un blender, amestecați gălbenușurile cu o lingură de lemn, adăugând treptat făina și apoi lichidele. Strecurați compoziția și lăsați-o la frigider cel puțin 2 ore. Astfel, particulele de făină își măresc volumul și veți obține niște clătite pufoase, ușoare și subțiri.

Ungeți cu ulei o tigaie pentru clătite Delimano® Ceramica și încălziți-o.

Turnați aproximativ 60 ml din acest amestec în tigaie și întoarceți deasupra focului, înainte ca amestecul să se distribuie uniform în tigaie, într-un strat subțire. Puneți din nou tigaia pe foc și lăsați 60-80 de secunde.

Cu o spatulă, întoarceți clătita și prăjiți-o o jumătate de minut. Scoateți clătita din tigaie și puneți-o pe grătar să se facă încet câteva minute. La prima clătită verificați densitatea compoziției, cantitatea exactă de care aveți nevoie pentru tigaie și temperatura pentru prăjit.

Clătitele se pot prepara câteva ore mai devreme sau pot fi congelate și încălzite încet într-o tigaie din ceramică Delimano® Ceramica Dry Cooker™.







delimano®

4 porții | DESERT

Prăjitură cu ciocolată, curmale şi cafea

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Prima Casserole (Ø 20 cm)

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Dry Cooker (Ø 28 cm)

Ingrediente:

- 150 gr unt
- ¾ ceaşcă praf de cacao
- 250 ml apă fiartă
- 1 ½ linguri cafea instant
- 1 baton vanilie
- 1 linguriță bicarbonat de sodiu
- 200 gr curmale, curățate de semințe şi tocate
- 250 gr făină
- 2 lingurițe praf de copt
- un vârf de sare
- 200 gr zahăr brun
- 2 ouă
- un strop de ulei



Ungeți o tigaie din ceramică Delimano® Ceramica Dry Cooker™ cu un strop de ulei și presărați praf de cacao. Fierbeți apa într-o cratiță Delimano® Ceramica. Amestecați apa, cafeaua, semințele de vanilie și bicarbonatul. Adăugați curmalele și zdrobiți ușor cu o furculiță, apoi lăsați să se răcească la temperatura camerei.
Într-un castron amestecați făina, praful de cacao, praful de copt și sarea. Frecați untul cu zahărul brun, până obțineți o cremă. Adăugați pe rând ouăle și amestecați. Adăugați apoi amestecul de curmale și făina.
Turnați compoziția într-o tigaie din ceramică Delimano® Ceramica Dry Cooker™ cât este încă rece și coaceți la temperatură joasă aproximativ 40 de minute, până se rumenește sau până când puteți introduce o scobitoare în centrul prăjiturii și o scoateți fără a se lipi aluatul pe ea.
Serviți cu frișcă.



delimano®

4 porții | DESERT

Budincă de curmale și ghimbir confiat

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Prima Sauce Pan (Ø 16 cm)

etapa 1. Sosul

Ingrediente:

- 500 ml frișcă
- 120 gr zahăr brun moscovado
- 2 ½ linguri de sirop de ghimbir
- vârf de cuțit de sare

Amestecați zahărul, frișca, sarea și siropul într-o oală Delimano® Ceramica și puneți totul la foc. Lăsați zahărul să se dizolve. Fierbeți aproximativ 5 minute până ce amestecul se întărește ușor. Turnați jumătate de amestec într-o formă și puneți-l la frigider. Păstrați cealaltă jumătate pentru servit.

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Dry Cooker (Ø 28 cm)

etapa 2. Budinca

Ingrediente:



- 180 gr curmale, se scot sâmburii și se taie cubulețe
- 250 ml apă
- 1 linguriță de bicarbonat de sodiu
- 40 gr ghimbir confiat tăiat
- 175 gr făină
- 1 linguriță praf de copt
- ½ linguriță sare
- 55 gr unt
- 150 gr zahăr
- 2 ouă

Încălziți curmalele și apa în cratița Delimano® Ceramica. Odată ce apa începe să fiarbă, îndepărtați de pe foc și amestecați bicarbonatul de sodiu. Adăugați ghimbirul. Într-un bol separat cerneți făina, praful de copt și sarea. Cu ajutorul mixerului bateți untul și zahărul până obțineți un amestec ușor și cremos. Adăugați progresiv ouăle și bateți-le. Turnați apoi jumătate din amestecul de făină, apoi cel de curmale și făina rămasă. Amestecați bine. Ungeți cu unt o tigaie din ceramică Delimano® Ceramica Dry Cooker™. Turnați amestecul în aceasta și coaceți pentru aproximativ 50 minute sau până ce pe o scobitoare introdusă în centrul pastei vedeți firimituri umede. Verificați după 40 minute.

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Prima Skillet (Ø 24 cm)



delimano®





Lapte de pasăre cu ciocolată

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Prima Sauce Pan (Ø 16 cm)

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Prima Casserole (Ø 20 cm)

etapa 1. Orange custard

Ingrediente:

• 50 gr gem de caise • sucul de la o portocală

Topiți gemul într-o oala Delimano® Ceramica la foc mic și apoi amestecați-l cu sucul de portocale. După amestecare, crema ar trebui să fie îndeajuns de închegată să puteți îndepărta semințele de portocală și cocoloașele de gem.

etapa 2. Crema de ciocolată

Ingrediente:

• 250 gr ciocolată cu 70% cacao • 300 ml lapte
• 300 ml frişcă • 30 gr zahăr

Încălziți frișca și laptele în cratița Delimano® Ceramica, apoi turnați amestecul fierbinte peste ciocolata bucăți. Lăsați să stea 2-3 minute și amestecați. Dacă doriți, puteți adăuga zahăr și/sau suc de portocale.

etapa 3. Laptele de pasăre

Ingrediente:

• 6 albuşuri • 120 gr zahăr
• 400 ml lapte • 400 ml apă

Separați cu atenție albușurile de ou și bateți-le până se întăresc. Încorporați cu grijă și zahărul. Fierbeți laptele în cratița Delimano® Ceramica. Aduceți laptele în punctul de fierbere, apoi dați focul la minim. În laptele astfel preparat adăugați un bulgăre de lapte de pasăre. Acesta trebuie îndepărtat după ce a fiert în lapte.

etapa 4. Asamblare

Turnați crema de ciocolată pe o farfurie și așezați apoi cu grijă bulgării de lapte de pasăre deasupra. Turnați crema de portocale peste și serviți.





delimano®

4 porții | DESERT

Savarină cu lămâie şi miere

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica
Dry Cooker
(Ø 28 cm)

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Prima
Skillet
(Ø 24 cm)

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Prima
Sauce Pan
(Ø 16 cm)

etapa 1. Savarina

Ingrediente:

• 250 gr făină • 1 linguriță sare • 15 gr drojdie proaspătă sau 1 pachet drojdie uscată • coaja rasă de la 1 lămâie • 2 linguriţe miere • 6 ouă • 100 gr unt, foarte moale • 90 ml rom slab

etapa 2. Siropul

Ingrediente:

• 250 gr zahăr • 250 ml apă • 1 lămâie • 1 păstaie de vanilie

Savarina se prepară în formă circulară, iar după coacere se însiropează cu un amestec de sirop și rom și se umple cu frișcă sau alt tip de cremă. Întâi preparați siropul. Încălziți zahărul și apa într-o oală Delimano® Ceramica la foc mic, până când zahărul se dizolvă. Tăiați coaja lămâii fâșii (doar partea galbenă) și adăugați-le în sirop. Tăiați păstaia de vanilie pe jumătate, pe orizontală, adunați semințele și puneți-le în sirop, împreună cu cele două jumătăți de păstaie. Când zahărul s-a topit, lăsați-l să dea în clocot și să fiarbă înăbușit timp de 3 minute. Răciți, scoateți coaja de lămâie și strecurați siropul. Siropul se poate păstra la frigider timp de câteva săptămâni. Într-un vas potrivit pentru mixer amestecați făina cernută cu sare, drojdie uscată sau drojdie proaspătă mărunțită și coajă de lămâie. Într-o tigaie Delimano® Ceramica încălziți mierea până devine lichidă, fără a fi fierbinte. Amestecați mierea cu trei ouă. Adăugați amestecul peste făina și untul moale și apoi amestecați cu mixerul timp de 3 minute, până când compoziția se înmoaie. Bateți ouăle și adăugați restul treptat în amestecul cu făină, omogenizând cu mixerul la viteză medie. Amestecați încă timp de câteva minute și turnați amestecul într-un castron curat, acoperiți-l și lăsați-l să crească, până își dublează volumul. Deoarece amestecul conține o cantitate considerabilă de ouă și unt, poate dura câteva ore, dar verificați la fiecare jumătate de oră. Ungeți cu unt o tigaie din ceramică Delimano® Ceramica Dry Cooker™. După ce aluatul a crescut, turnați-l în tigaia din ceramică Delimano® Ceramica Dry Cooker™, acoperiți cu o folie de plastic și lăsați din nou să crească timp de aproximativ o jumătate de oră. După ce aluatul a mai crescut, îndepărtați folia și coaceți la cuptor timp de 20-30 de minute, până se rumenește și se desprinde de tigaie. Lăsați-l în tigaie să se răcească timp de 5 minute, apoi dați-l deoparte să se răcească. Cu ajutorul unor frigărui de lemn pentru kebab, înțepați-l din toate părțile, apoi puneți-l la loc în tigaie. Încălziți siropul până devine fierbinte, adăugați romul și turnați-l peste aluat. Când aluatul absoarbe tot siropul, scoateți din nou preparatul din tigaia din ceramică Delimano® Ceramica Dry Cooker™ și lăsați să se răcească pe un platou.





delimano®

4 porții | DESERT

Budincă de ciocolată

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Prima
Fry Pan
(Ø 24 cm)

Cele mai bune rezultate cu:



Delimano® Ceramica Prima
Casserole
(Ø 20 cm)

Ingrediente:

170 gr ciocolată neagră, bucăți
60 ml cafea
170 gr unt, tăiat cubulețe
4 ouă, separați gălbenuşul de albuş
170 gr + 1 lingură zahăr
30 ml rom negru
1 lingură apă
Un vârf de sare

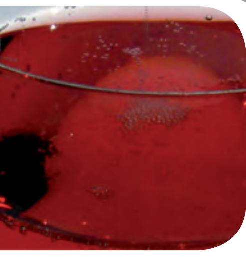


Fierbeți apă în cratița Delimano® Ceramica și puneți deasupra ei o tigaie Delimano® Ceramica (Ø 20 cm). Topiți ciocolata și untul în tigaie, turnând și cafeaua. Îndepărtați tigaia de pe oala cu apă clocotită. Deasupra aceleiași oale puneți un castron cu gălbenușurile de ou, cele 170 gr de zahăr, romul și apa și bateți timp de 3 minute, până ce amestecul devine cremos. Luați de pe foc, așezați castronul în alt castron cu apă rece ca gheața și continuați să bateți până ce gălbenușurile sunt reci și omogene.

Amestecați ciocolata topită cu gălbenușurile. În alt bol, bateți albușurile cu un vârf de sare și o lingură de zahăr până obțineți o spumă ca zăpada. Încorporați o treime din această spumă în ciocolată și omogenizați, apoi turnați restul spumei.

Turnați budinca în pahare și puneți-le la frigider cel puțin 2 ore.




delimano CERAMICA PRIMA

PFOA FREE

nou



Vă rugăm trimiteți-ne ideile la
info@delimano.ro
Studio Moderna, Bd. Iuliu Maniu nr. 7,
sect. 6, București,
sau sunați-ne la: **021 301 73 84**



Aveți rețete favorite pe care ați dori să ni le împărtășiți și nouă?

Ne-am bucura dacă ne-ați trimite și sfaturi utile despre bucătărie.



Puteţi cumpăra articolele Delimano din magazinele noastre:

Bucureşti
- Afi Palace Cotroceni
- Obor, Şos Ştefan cel Mare nr. 240, bl. 59A
- Unirii, Bd. Corneliu Coposu nr. 2
- H&D Mall, Bd. Ghencea nr. 126-132

Braşov
- Galeriile Real, str. Cărămidăriei-Bazaltului nr. 2

Constanţa
- Str. Răscoalei 1907 nr. 10

Craiova
- Calea Bucureşti, bl.21B, parter

Sibiu
- Galeriile Real, com. Şelimbăr, Şos. Sibiului

Timişoara
- Piaţa Huniade Nr 3, parter